

Rezultati meritev 4. vzorčenja grozdja v vinorodni Radgonsko Kapelskem vinorodnem podokolišu (24. avgust 2026)

Dnevni trendi zorenja (povprečje ranih, srednje poznih in poznih sort):

- **Masa (100 jagod):** 1,1g/dan.
- **Sladkorna stopnja:** dvig za 0,9 °Oe/dan.
- **Vrednost pH:** višji za 0,02/dan.
- **Skupne kisline:** upad za 0,20 g/l na dan.

Primerjava z lanskim letom (povprečje ranih, srednje poznih in poznih sort):

- Masa je nižja za 12 %.
- Sladkorna stopnja je višja za 6 °Oe.
- Vrednost pH je višja za 0,06.
- Skupne kisline so nižje za 1,56g/l

Zaradi neenakomernega dozorevanja grozdja so rezultati meritev orientacijski. Posamezni pridelovalci morajo spremljati dinamiko dozorevanja v lastnem vinogradu in čas trgatve prilagoditi ciljni kakovosti.

**Tabela 1: Meritev dozorevanja grozdja v Radgonsko Kapelskem vinorodnem podokolišu (24. avgust 2026)**

Lokacija vzorčenja	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	vinska kislina g/l	jabolčna kislina g/l	Zrelost po Benvegninu	YAN	Nalaganje sladkorja
1B / I ranina- Hercegovščak, Police	194,3	99	23,3	3,46	6,90	5,02	2,09	143	99	454
1B / II ranina- Hercegovščak, Police	198,0	94	22,1	3,41	7,52	5,83	2,09	125	109	439
2B / I rizvanec-Murščak, Murščak	160,8	80	18,9	3,41	6,87	5,00	1,60	116	105	305
2B / II rizvanec- Hercegovščak Črešnjevci	137,6	77	18,2	3,27	7,82	5,82	2,27	98	104	251
3B / I muškat otonel- Plitvički vrh, Črešnjevci	180,4	77	18,2	3,37	6,86	5,48	1,20	112	109	329
3B / II muškat otonel- Rožički vrh, Rožički vrh	246,8	79	18,7	3,47	5,85	5,17	0,94	135	99	463
4B / I beli pinot-Kapelski vrh, Kapelski vrh	117,7	77	18,3	3,14	8,59	6,74	1,93	90	96	216
4B/ II beli pinot-Rožički vrh, Rožički vrh	128,7	68	16,2	3,22	8,26	6,81	1,55	82	101	209
5B / I chardonnay-Radenski vrh, Radenski vrh	152,7	91	21,6	3,41	7,05	4,81	2,03	129	140	331
5B / II chardonnay- Hercegovščak Police	129,3	80	19,0	3,34	7,57	5,90	1,74	106	111	246
5B / III chardonnay- Hercegovščak Rodmošci	137,2	86	20,2	3,42	6,94	5,68	1,28	124	136	278
5B / IV chardonnay- Radenski vrh, Janžev vrh	116,4	83	19,5	3,31	7,66	5,65	2,03	108	123	228
5B / V chardonnay-Turjanski vrh, Turjanski vrh	125,9	86	20,2	3,34	7,39	6,14	1,26	116	145	255
6B / I sivi pinot-Radenski vrh, Janžev vrh	123,5	83	19,5	3,32	7,44	5,18	1,99	112	126	242
6B / II sivi pinot-Hercegovščak, Črešnjevci	110,5	66	15,6	3,14	9,68	6,09	3,15	68	112	173



Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije

KMETIJSKO GOZDARSKI ZAVOD
MARIBOR

Vinarska ulica 14, 2000 Maribor
Tel.: (02) 228 49 00
E-pošta: info@kmetijski-zavod.si,
<http://www.kmetijski-zavod.si/>

Lokacija vzorčenja	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	vinska kislina g/l	jabolčna kislina g/l	Zrelost po Benvegninu	YAN	Nalaganje sladkorja
7B / I zeleni silvanec-Rožički vrh, Rožički vrh	170,7	56	13,2	3,01	10,13	6,77	3,37	55	105	226
7B / II zeleni silvanec-Turjanski vrh, Turjanski vrh	180,9	62	14,7	3,06	9,27	6,62	2,74	67	117	267
8B / I sauvignon-Rožički vrh, Rožički vrh	139,8	66	15,7	3,11	8,76	6,46	2,32	75	127	220
8B / II sauvignon-Hercegovščak, Hercegovščak	166,7	76	18,1	3,20	8,17	6,15	2,01	93	144	303
9B / I traminec-Rožički vrh, Rožički vrh	129,7	77	18,2	3,18	7,38	6,08	1,29	104	134	237
9B / II traminec-Hercegovščak, Police	120,1	82	19,4	3,25	6,78	5,79	0,99	121	134	234
9B / III traminec-Kapelski vrh, Kapelski vrh	131,4	77	18,2	3,18	7,45	6,07	1,37	103	145	240
9B / IV traminec-Turjanski vrh, Hraševski vrh	115,5	70	16,6	3,08	8,79	6,89	1,89	80	133	192
10B / I rumeni muškat-Hercegovščak, Zbigovci- terasa	237,7	68	16,1	3,19	8,48	5,79	2,68	80	133	384
10B / II rumeni muškat-Kapelski vrh, Kapelski vrh	239,9	75	17,8	3,30	7,27	4,97	2,38	103	127	428
11B / I kerner -Radenski vrh Janžev vrh	174,7	74	17,6	3,16	8,24	5,72	2,52	90	84	308
11B / II kerner-Plitvički vrh, Plitvički vrh	194,5	76	18,1	3,24	7,83	5,28	2,55	97	97	353
12B / I modri pinot-Murščak, Murščak	126,6	80	19,0	3,17	8,39	4,97	3,42	95	77	241
12B/II modri pinot -Paričjak, Radenski vrh	126,3	76	18,0	3,09	9,12	5,29	3,82	83	81	228
15B / I laški rizling- Rožički vrh, Rožički vrh	135,4	93	21,9	3,22	6,72	5,11	1,63	138	101	297
15B / II laški rizling-Hercegovščak, Police	113,8	79	18,6	3,15	7,30	5,58	1,72	108	106	212



Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije

KMETIJSKO GOZDARSKI ZAVOD
MARIBOR

Vinarska ulica 14, 2000 Maribor
Tel.: (02) 228 49 00
E-pošta: info@kmetijski-zavod.si,
<http://www.kmetijski-zavod.si/>

Lokacija vzorčenja	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	vinska kislina g/l	jabolčna kislina g/l	Zrelost po Benvegninu	YAN	Nalaganje sladkorja
15B / III laški rizling-Zbigovci Aženski vrh	111,5	77	18,3	3,18	7,21	5,43	1,80	107	112	205
15B / IV laški rizling-Rožički vrh,,Rožički vrh	92,2	76	18,0	3,23	6,72	5,43	1,25	113	109	166
15B / V laški rizling-Rožički vrh, Rožički vrh	129,2	88	20,9	3,22	6,55	5,26	1,29	134	102	271
16B / I renki rizling- Hercegovščak, Ptujška cesta	123,1	73	17,4	2,92	9,85	6,20	3,73	74	80	215
16B / II renki rizling- Plitvički vrh, Plitvički vrh	124,3	80	18,9	2,94	9,37	5,75	3,65	85	82	236
16B / III renki rizling-Radenski vrh, Radenski vrh	139,2	76	18,0	3,08	9,84	6,42	3,43	77	108	251
16B / IV renki rizling-Rožički vrh, Rožički vrh	127,4	75	17,8	3,02	10,52	6,71	3,04	71	98	227
17B / I šipon-Hercegovščak, Police-terase	193,9	67	15,9	3,04	11,08	6,87	4,25	60	88	309
17B / II šipon-Hercegovščak Police	196,5	65	15,4	2,92	12,57	7,02	5,61	52	90	304

R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST

R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI

R<70 SLABE KAKOVOSTI

**Tabela 2: Povprečje meritev dozorevanja grozdja v Radgonsko Kapelskem vinorodnem podokolišu (vzorčenje 24.08.2026)**

	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	vinska kislina %	jabolčna kislina %	Zrelost po Benvegninu	YAN
RANE SORTE										
	1 - ranina	196,2	97	22,7	3,44	7,21	72	28	134	104
	2 - rizvanec	149,2	79	18,6	3,34	7,35	74	26	107	105
	3 - muškat otonel	213,6	78	18,5	3,42	6,36	83	17	124	104
SREDNJE POZNE SORTE										
	4 - beli pinot	123,2	73	17,3	3,18	8,43	80	20	86	99
	5 - chardonnay	132,3	85	20,1	3,36	7,32	77	23	117	131
	6 - sivi pinot	117,0	75	17,6	3,23	8,56	69	31	90	119
	7 - zeleni silvanec	175,8	59	14,0	3,04	9,70	69	31	61	111
	8 - sauvignon	153,3	71	16,9	3,16	8,47	74	26	84	136
	9 - traminec	124,2	77	18,1	3,17	7,60	82	18	102	137
	10 - rumeni muškat	238,8	72	17,0	3,25	7,88	68	32	92	130
	11 - kerner	184,6	75	17,9	3,20	8,04	68	32	93	91
	12 - modri pinot	126,5	78	18,5	3,13	8,76	59	41	89	79
POZNE SORTE										
	15 - laški rizling	116,4	83	19,5	3,20	6,90	78	22	120	106
	16 - renski rizling	128,5	76	18,0	2,99	9,90	64	36	77	92
	17 - šipon	195,2	66	15,7	2,98	11,83	59	41	56	89
	RANE SORTE	186,3	84	19,9	3,40	6,97	76	24	122	104
	SR. POZNE SORTE	147,7	75	17,9	3,21	8,11	72	28	95	119
	POZNE SORTE	135,1	77	18,3	3,08	8,88	71	29	93	98
	VSE SORTE	150,0	77	18,3	3,20	8,15	71	29	98	111

R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST

R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI

R<70 SLABE KAKOVOSTI



Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije

KMETIJSKO GOZDARSKI ZAVOD
MARIBOR

Vinarska ulica 14, 2000 Maribor

Tel.: (02) 228 49 00

E-pošta: info@kmetijski-zavod.si,

<http://www.kmetijski-zavod.si/>